

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
(очная форма обучения)**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве,
- условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Разделы и темы учебной дисциплины:

1. Микробиология
 - 1.1 Морфология и классификация микробов
 - 1.2 Физиология, генетика и культивирование микроорганизмов
 - 1.3 Экология микроорганизмов
 - 1.4 Биохимические процессы микроорганизмов, используемые человеком
 - 1.5 Микробиология пищевых продуктов
 - 1.6 Патогенные микроорганизмы.
2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.
 - 2.1 Пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания. Гельминтозы

- 2.2 Личная гигиена работников общественного питания. Правовые основы санитарии.
- 2.3 Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий
- 2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания
- 2.5 Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевой продукции
- 2. 6 Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 102 , в том числе:

аудиторная учебная нагрузка – 68 часов, в том числе:

лабораторные работы и практические занятия - 16 часов,

самостоятельная работа – 34 часа.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине – экзамен (комплексный).